IMP. LILLE. 62.01451

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE : 24 numéros par an

ÉDITION DE LA STATION DU NORD-OUEST (Tél. Arras 23-14)
(SEINE-MARITIME, SOMME, PAS-DE-CALAIS, NORD)
Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux.
C. C. P. : LILLE 57-01-67

ABONNEMENT ANNUEL
12 NF

- n° XXIV -
Septembre 1962

INFORMATIONS

CULTURES FRUITIERES

- PRECAUTIONS A PRENDRE EN VUE D'UNE BONNE CONSERVATION -

- Local et emballages sains (au besoin, recourir à la désinfection à l'aide de formol ou d'eau de javel).
- Contrôle de l'hygrométrie en particulier dans les chambres froides où il faut éviter les condensations sur fruits (aération).
- Soins apportés à la récolte (éviter les blessures sur fruits).
- Eventuellement un traitement avec un produit fongicide organique de synthèse appliqué avant récolte peut limiter l'extension ultérieure des pourritures.

GRANDES CULTURES

- ALTISES DU COLZA -

Le traitement classique est l'enrobage des graines avec un produit insecticide mais la protection obtenue peut s'avérer insuffisante en cas de levée lente.

Si une période de beau temps se présentait en octobre, il serait prudent de surveiller les cultures pour être prêt à intervenir en cas de pullulation.

- MOUCHE DE L'ENDIVE -

Deux techniques de lutte utilisant un produit à base de dimethoate à la dose de 30 grs de matière active à l'hectolitre semblent donner satisfaction :

1°/ Pulvérisation effectuée sur le collet des racines à la mise en couche à raison de 1 à 2 litres de bouillie par M^2.

2°/ Pulvérisation en plein champ effectuée 10 jours avant l'arrachage des racines.

REMARQUE : Sclerotiniose : Afin de limiter les dégats causés par la pourriture, épandre à la mise en couche un produit à base de Pentachloronitrobenzène.

- INDEX DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES -

C'est le complément utile de la liste des produits conseillés par les Stations d'Avertissements Agricoles. En effet, de nombreux producteurs sont parfois déroutés par le fait que nous ne pouvons conseiller que des noms de matière active (le plus souvent très compliqués) Ce répertoire permet de trouver les correspondances entre les noms de matière active et les différentes spécialités commerciales. S'adresser à :

A C T A - 18, rue de l'Arcade - Paris 8ème - En joignant 1 NF 50 en timbres -

IMPRIMERIE DE LA STATION DU NORD-OUEST, DIRECTEUR-GÉRANT : L. BOUYX

(Voir la suite au verso)

GRANDES CULTURES

- CONSERVATION DES POMMES DE TERRE -

Trois séries d'altérations des tubercules sont à craindre :

1°/ Dégats observables à la récolte et dus au mildiou (constatés dans les champs mal défanés avant la fin-août), à l'alternaria (taches noires déprimées entrainant une pourriture superficielle) et au Rhizoctone brun (nombreux petits filaments bruns violet entourant le tubercule et petits corpuscules noirs appelés sclérotes adhérant à l'épiderme du tubercule).

Les tubercules atteints par le Mildiou ou l'Alternaria doivent être éliminés par un triage soigné effectué une quinzaine de jours après la récolte et avant le stockage définitif.

Le Rhizoctone ne semble pas dangereux pour la conservation mais les tubercules atteints ne doivent pas être replantés sauf s'ils ont subi une désinfection préalable (trempage dans une solution de formol à l'automne ou d'organomercuriques juste avant plantation) ; CONSULTER LA STATION A CE SUJET.

2°/ Maladies de conservation dues principalement à la Fusariose (caractérisée par les coussinets blancs qui apparaissent sur les rides de l'épiderme atteint) et à la Gangrène ou Phoma (taches en "coup de pouce"). Les germes provenant du sol et du local de stockage, il convient pour éviter ces dégats d'observer quelques règles d'hygiène générale :

- local sain (désinfecté au besoin au formol ou au cresyl).
- tubercules sains, non meurtris avec le moins de terre possible.
- aération des tas auquels on évite tout excès de température ou d'humidité.
- l'égermage chimique en évitant les blessures évite l'introduction de ces champignons à condition que les tubercules ne soient pas autrement meurtris car les produits employés actuellement retardent souvent la cicatrisation des plaies.

3°/ Altérations physiologiques : "taches noires".

Leur origine est mal connue actuellement. Cependant on peut supposer qu'elles sont surtout à craindre lorsque la sensibilité des tubercules est accrue du fait par exemple de durées de végétation assez longues (plantations précoces) ou "d'à coups" pendant la végétations (gelées tardives, sécheresse suivies d'excès d'eau) qui favoriseraient une reprise précoce d'activité physiologique du tubercule en fin de conservation.

De plus, des causes plus immédiates telles que manipulations trop brutales, températures élevées à l'arrachage, brusques écarts de températures pendant la conservation ou les triages ou les transports augmenteraient également ces risques.

Des hypothèses concernant certains déséquilibres nutritifs sont également avancées.

Dans la pratique donc, il est prudent d'une part d'essayer d'éviter au maximum les chocs sur tubercules et d'autre part d'éviter de faire subir aux tubercules des écarts brutaux de températures surtout en fin de stockage.

En particulier, en cas de tas refroidis par ventilation, un certain délai parait souhaitable avant le triage et le transport pour la commercialisation.

Le Contrôleur chargé des
Avertissements Agricoles,

R. DIVOUX

L'Inspecteur de la
Protection des Végétaux,

P. COUTURIER